SARIYAR KÖYÜ

(Yıldızeli – Sivas)

Derleyen:
Deniz Karakurt

Kaynak Kişi: Kenan Yetgin
Derleyen: Deniz Karakurt

KÖYÜN İSMİ

Sarıyar köyü, Sivas'ın Yıldızeli ilçesine bağlıdır. Köyün isminin nerden geldiğini yaşlılar şöyle anlatırlar: Köy ilk kurulurken, üç beş ev varken daha köy bile değilken, evin birinde sarı güzel mi güzel bir kız varmış. Onu da seven bir yakışıklı bir genç delikanlı varmış. Kız amansız bir hastalığa yakalanmış çaresi bulunamamış, hekimlere götürmüş delikanlı. Çok sevdiği için sarı kızın üzerine titremiş dualar etmiş ama sonuçta sarı kız bu hastalıktan kurtulamamış ve zamanı gelince göçmüş bu dünyadan. Bu sırada delikanlı şehre gitmiş dönüşte bu kara haberi duymuş ve "sarı yârim, sarı yârim" diyerek yas tutmuş ağlamış ve köyün adı Sarıyar olarak kalmış.

Derlemeci notu: Sarıyar ismi Sarı ve Yar (uçurum) sözcüklerinin bileşiminden oluşmalıdır. Yakınlarda köylüleri Akkaya dedikleri sarı beyaz renkli sarp yamaçları bulunan bir tepenin yer alması bu olasılığı güçlendirmektedir. Anlatılan efsane ses benzerliğine dayalı bir halk ürünü açıklama gibi görünmektedir (halk etimolojisi). Ayrıca köyün yakınlarında bir de höyük vardır.

İKLİM

Sarıyar köyü iç Anadolu bölgesinde bulunmasından dolayı karasal iklim hâkimdir. Yazlar kısa süreli sıcak ve kurak geçer kışlar tam tersi şekilde uzun ve kuru soğuk hüküm sürer. Kar uzun süre yerden kalkmaz. Sarıyar köyü kışları çok şiddetli geçmektedir. Yazlarda tam bunun zıttı olarak şiddetli kuraklık hâkimdir bazı yazlar su sıkıntısı bile olmaktadır. Köyde yaz sıcaklıkları Haziran ayıyla başlar Ağustos sonlarına kadar devam etmektedir. Eylül başlarında havalar serinlemeye başlar. Köyün gece gündüz sıcaklık farkı karasal iklimin tipik özelliğini gösterse de köyün biraz çukurca bir mekânda bulunması nedeniyle rüzgârdan ve soğuktan biraz korunur.

BİTKİ ÖRTÜSÜ

Köyün bir bölümü kurak bunun yanında bir bölümü de ağaçlıktır. Tahminen 5 km doğusunda büyük bir ormanlık bulunur. Ormanda meşe, ardıç, dağ kavağı gürgen, pelit, tavşan elması, fındık, taraklık, en çokta gürgen bulunmaktadır. Köy kışlık yakacağını bu ormanlardaki ağaçlardan sağlamaktadır. Ormanlık alan köyün bir piknik alanı durumundadır.

Köyde herkesin kendi bostanları (bahçe) vardır. Bu bostanlar da kışlık yiyecek fasulye, kabak, yazın yiyebileceğimiz marol, kokulu ot, patates, pancar ekilmektedir. Karların erimesiyle birlikte köyü alabildiğince göz alıcı bir yeşillik sarar. Çok çeşitli ot türleri mevcuttur. Bu otlar ilkbaharda karların erimesiyle yeşeren temmuz sıcaklarıyla sararmaya başlayan kuzukulağı, keven, sığırkuyruğu, evelik, madımak, yemlik, dede sakalı, kır keçisi, besili ayı, çiğdem, kuş kuyruğu, ebem kömeci gibi otsu bitkilerle yer yer karamuk, kuşburnu, alıç, çördük çöp, ekşi elma, çalılıklara, ardıç dağ armudu, dağ elması gibi bodur ağaçlardan oluşur. Doğal olarak kültür mantarları da yetişir.

Söğüt ve kavak topluluklarına daha çok köy içinde ve bostanlarda rastlanır. Bunun yanında kavak ağaçlarının düzgün ve uzun olmalarından dolayı evlerin çatılarında kullanılır. Ayrıca az bir bölgede fındık ağaçları da yetişmektedir.

KÖY ARAZİSİ VE YABANİ HAYVANLAR

Köy arazisi çevre köylere oranla en fazla ekilecek alana ve mevkisi geniş bir yapıya sahip olduğu için ayrıca ot çeşidinin bol olması nedeniyle kanatlı av hayvanlarından keklik ve bıldırcın bol bulunur. Ormanlık olmasından dolayı ayı, kurt, tilki, domuz, tavşan, kirpi, yılan, yeşilen, kertenkele, sincap, doğan, şahin gibi yabani hayvanlar bulunur. Bunlardan özellikle domuzlar köye büyük zaralar vermektedirler. Köyün ekilen arazisini çiğneyerek, yiyerek hasat zamanında verimin %20 azalmasında etkilidir.

Köy çevresinde ırmak ve göl bulunmadığı için ördek ve kaz hayvanlarına rastlanmamaktadır. Yalnız 2 km güney doğusunda bulunan Karova denilen yaylalar bol sayıda bağrıkara denilen av hayvanları bulunmaktadır. Tilki, domuz, kurt, keklik gibi hayvanlar kış ve yaz mevsimlerinde sürekli bulunurlar. Bağrıkara ise sadece haziran-temmuz-ağustos ayları içerisinde Sarıyar köyünde yayıldıktan sonra göç ederler.

Evcil hayvan olarak köyün hemen hemen bütün evlerinde dünyaca ünlü kangal köpeği bulunur, bunun yanında kurt köpekleri de beslenmektedir. Kangal köpekleri çobanın bir numaralı yardımcısıdır. Kimi evlerde evcil kedilerde bulunur.

KÖYÜN EKONOMİSİ

Köyün temel geçim kaynağı öncelikle tarıma ve hayvancılığa dayanmaktadır. Yöremizde buğday en çok ekilen tarım ürünüdür. Bunu yanı sıra hayvanların beslenmeleri için arpa, yulaf, fiğ, yonca, yaban fiği, ekilmektedir.

Hayvancılık ise inek, koyun, sığır, tavuk, manda, keçi, yetiştiriciliğine dayanmaktadır. Köyün her evinde mutlaka inek veya sığır bulunur. Elde edilen süt ürünleri ve sütün bir miktarı merkeze götürülerek satılır. Hayvanlar genellikle kurban bayramında satılmaktadır. Genellikle merkeze götürülür. Büyük baş hayvanların ekonomiye katkısı daha fazladır diye biliriz.

Yörede işlenen arazinin yarısı bir yıl arayla ekilmektedir diğer yarısı ise dinlenmeye bırakılmaktadır. Ürünlerin büyük çoğunluğunu buğday oluşturmaktadır ama bunun yanı sıra fiğ, yulaf, arpa, nohut ve mercimekte ekilmektedir. Elde edilen bu buğdayın bir kısmı gelecek yıl için tohumluk olarak ayrıldıktan sonra diğer bir kısmı ise değirmenlere götürülerek un öğütülüyor ve yine bir kısmı da hayvanlar için yem yaptırılıyor. Yine tarımda azda olsa şeker pancarı ekilmektedir. Azda olsa ekonomisini etkiler köyün.

Köyün büyük çoğunluğu Suudi Arabistan da çalışmaktadır. Her evden kesinlikle iki veya daha fazla kişi yurt dışındadır. Köyde iki tane bakkal bulunmaktadır ama köyün ihtiyaçlarına tam cevap veremediği için köy ihtiyaçlarını merkezden sağlamaktadır.

KÖY YOLU

Sarıyar köyünün merkeze uzaklığı 60km civarındadır bunu için ulaşım yaklaşık bir saat sürmektedir. Bunun uzun sürmesinin nedeni ise köy yolunun iyi olmaması ve yoların asfalt yapılmamasından kaynaklanmaktadır. Yoların bozuk olması köyün şehirle bağlantı kurmasını zorlaştırmasıdır.

Sivas il merkezinden Sarıyar köyüne gitmek için Dikilitaş denen mevkiden Sarıyar köyü dolmuşlarına binilir. Günlük sabah 6 da köyden çıkılır 7'de merkeze varılır. Günlük bir kere gidiş bir kerede dönüş vardır. Köy ile merkez arası yaklaşık 65 km'dir. Bir saatlik bir mesafe vardır. Merkez den 3 veya 4 gibi çıkılır. Sarıyar köyü biraz uzak olduğu için diğer köylere de gidiş ve dönüşlerde diğer köylere uğramak zorunda kalır.

Bu köyler merkezden sıralandığı zaman şöyledir. İlk merkezden çıkıldığı zaman merkeze en yakın olan Porsuk köyüne varır oradaki yolcular indikten sonra İzengü (Zengi) köyüne uğrar ondan sonra ise Gökkaya köyüne sonra da Kureyiz köyüne uğradıktan sonra Sarıyar köyüne gelinir. Tabiî ki köye gelirken bu biraz zor olur çünkü yollar dağlık engebeli ve yolların bozuk olmasından dolayı ulaşım biraz zor olur. Yol kenarında uçurum sadece bir yerde vardır ama dağa tepelere sıkça rastlamak mümkündür.

Ayrıca ilçeyle de ulaşım sağlanmaktadır. Çünkü kütüğün (nüfusun) ilçeye bağlı olmasından dolayı resmi işleri ilçede halletmek gerekiyor. Onun için bazı günler çok nadir olarak ilçeye de ulaşım sağlanmaktadır ama ilçenin yolları merkezin yollarına rağmen çok bozuk durumda kaza olma imkânı daha fazladır.

Derlemeci notu: Kaynak kişi Sivas merkezden köye nasıl ulaşıldığını anlatmaktadır. İzengü dediği Sivas merkeze bağlı Zengi köyüdür. İzengi/İzengü ses dönüşümü halk ağzında olağandır. Küreyiz ise, yapılan yol tarifine göre Akören köyü olmalıdır. Eski kayıtlarda bu köy için Kurb-u Yıldız (dağ kastedilerek; Yıldız'a yakın) ifadesine rastlanır ama bu tamlamanın Kureyiz sözcüğüne dönüştüğü kesin değildir ve eğer öyleyse bu dönüşümün nasıl olduğu da açıklanmaya muhtaçtır.

KOMŞU KÖYLER

• Karkın Köyü: Sarıyar köyüne en yakın köydür 5 km mesafededir. Önceki dönemlerde Karkın köyü ile su konusunda bir anlaşmazlık olmuştur. Ama geçen yıllar bu anlaşmazlığın üstünü örtmüştür. Şu anda köyler alış verişte bulunmaktadır daha beş yıla kadar gelip gitmeler köyler arası çok nadir bir durumdaydı.

• Yusufoğlan Köyü: Sarıyar'a en yakın ikinci yakın köydür, kuzeyde 7km bir mesafe vardır.

• Yıldız Köyü: 10km arsında mesafe vardır sıkça da olmasa ilişkiler devam eder. Bu beldenin de itfaiyesinden ve sanayisinden yararlanılmaktadır. Şehirle ulaşımın zor olmasından dolayı yıldız belediyesi köyümüze yardımda bulunur bu konularda.

• Yakupoğlan Köyü: Mesafe olarak yakındır ama iki köy arasında 1552 m yüksekliğinde Yıldız Dağı olduğundan dolayı hiçbir ulaşım sağlanamamaktadır. Köyün doğusuna düşmektedir. 10 km mesafe vardır sınır komşumuzla aramızda.

• Güneykaya (Bedokton) Köyü: Kuzey batı bölümüne düşmektedir. İlişkiler iyidir. Köy bazı ihtiyaçlarını buradan sağlar burada petrol istasyonu olmasından dolayı devamlı gidiş geliş olmaktadır. Bunun yanında bazı durumlarda belediyenin kamyonu dozeri gibi aletleri kullanılmaktadır. Sağlık kurumundan da bazı zamanlarda yararlanılmaktadır.

Derlemeci notu: Kaynak kişinin Bedokton diye telaffuz ettiği isim aslında Bedohtun biçimindedir. Güneykaya köyünün eski adıdır.

Yakındaki Diğer Köyler:

• Kureyiz • Gökkaya • İzengü • Porsuk • Çırçır • Gazi köyü • Olukman • Ozmuş • Hıdırnalı • Ovacık • Çeltek • Kuzören • Kurtlapa • Gümüşdere

KÖYÜN MEVKİ İSİMLERİ

• Çayırlar • Karova • Degirmen önü • Belanuş • Bayramça • Güreyiz • Bedokton yazısı • Yazır • Dağ çayırı • Sarı yatak • Oylu pınar • Şık yatağı • Pınar ayağı • Kamışlı göl • Karaçayır • Su deresi • Keçneci • Zinci höllüğü • Tilki deliği • Çakır pınar • Harkın üstü • korular • Güney • Âlinin pınarı • Hocanın pınarı • Öküz yatağı • Gus tarla • Gucur kayaları • Sivri siğrisi • Göğ elma • Yol arası • Çirçir

EVLENME VE DÜĞÜN GELENEKLERİ

Yöremizde evlenme ve düğün adetlerinde dönem dönem değişikliler oluyor. Tabiî ki bu değişiklikler şahısların isteğine göre değil toplumun genel isteği üzerine kabul ediliyor. Ama bu değişiklikler bir öz etrafında toplanarak olur. Öz değişmez ama onu çevreleyen bir takım adetler değişir. Bu bizim yöremizdeki düğün adetlerinde de 50 yıldır ufak değişikliler olmaktadır.

KIZA BAKMA (DÜNÜRLÜK)

Oğullarını evlendirecek aileler öncelikle yakın çevreden başlayarak kız aramaya başlarlar bu yakın çevrede ilk olarak akraba ve komşular olarak devam eder. Evliliğe ilk adım dünürlükle başlar ve bu usul yöremizde yaygın olan görücü usulü ile evlenme şeklidir. Dünür gitmeden önce kızın hakkında bilgi toplanır ama bu yeterli değildir kızın aile yapısı incelenir. Ailesinin ahlakı yapısı aynı zamanda kızın marifetli olup olmadığı ince ayrıntısına kadar araştırılır. Daha sonra oğlan evinden birkaç sözü geçen tipten kadın kız evine sözde misafirliğe giderler kızı inceden inceye incelerler komşuyuz da misafirliğe geldik gibi bir mana ortaya çıkar bundan.

Hoş beş ettikten sonra dünür olunan kız dünürcü kadınlar tarafında çeşitli bahanelerle yakın incelemeye alınır. Bu dünürlüğün birinci aşamasıdır. Başka bir deyişle bu ilk ziyaret de adlandırılır. Bu bahanelerde söylenen sözlerden bazıları geçiyorduk uğradık, ne yapıyorsunuz diye bakalım dedik, bir ihtiyacınız var mı onu sormak için uğradık cinsinden kelime oyunları yapılarak olay çaktırılmaya çalışılır. Ama zaten bu sadece gelenek gibi bir şeydir. Müstakbel gelin adayı bu ziyarette tabiri caizse sınava tabi olunur eğer bu sınavı kazanırsa birkaç gün sonra kız evine ikinci bir ziyaret yapılır. Aynı zamanda müstakbel gelin adayı beğenilmemiş ise bir ikinci bir ziyaret yapılmaz. İkinci ziyarette beğenilen müstakbel gelin aydını güzel bir dille istenmektedir. Genelde "Allah'ın emri Peygamberin kavli" cümlesini kullanarak söze başlanır.

Bununla birlikte eğer kız tarafı damat adayını tanımıyorsa müsaade ister. Damat aydını konu komşuya sorarak araştırır. Genel de araştırırken damat adayının bir iş olup olmadığına çok dikkat edilir. Düzenli bir işi olmayan damat adaylarına pek sıcak bakılmaz 'iş bulda gel' gibisinden cümleler sarf edilir. Oğlan tarafı bu araştırmadan habersiz neticeyi bir an evvel ala bilmek için kız evine tekrar gider. Kız tarafı araştırmaların da damat aydını beğendiyse nasipse olur gibi cümleler sarf eder. Ama beğenmediyse 'kızımızın yaşı daha genç, evlenme zamanına daha var, kendisi istemiyor denilir. Yani size kız veremeyiz denmez doğrudan. Eğer iki taraf da bir birini beğendilerse bazı bahanelerle gelin ve damat adayının bir birlerini görmeleri sağlanır. Eskiden başlık parası varmış ama günümüzde böyle bir şeye rastlamak mümkün değildir.

SÖZ KESME VE KAHVE İÇME

Kahve içmeye ve söz kesmeye her iki tarafın erkeklerde dâhil edilir. Ziyaret için kız evine oğlan evinden haber gönderilir. Oğlan evinden birkaç kadınla, yakın akrabadan birkaç erkek kız evine bir akşam ziyarete giderler. Kız evi ziyaretten haberdar oldukları için müstakbel gelin adayının da erkek birkaç akrabası çağrılır. Ziyaretin amacı bir erkek tarafından dile getirilir. Kızınızı oğlumuza Allah'ın emri Peygamberin kavli ile istemeye geldik der. Kız tarafından varsa babası yoksa en yakın akrabası Allah yazdıysa ne diyelim der. Bu sözler işin bittiğini anlatır. İşin kesinleştiğini anlayan erkek tarafı düğün hazırlıklarına bu andan itibaren başlar düğün hazırlıkları biraz uzun sürer. Misafirlere kahve ikram edilir. Daha sonra evlilik törenleri için önemli bir yere sahip olan 'el öpme' günü tespit edilir.

Oğlan evinden gelenler kız evinden kahve içildikten sonra fincan, çay kaşığı gibi küçük eşyalar çaktırılmadan alınır. Sonra bu alınan her neyse alan şahıs tarafından damada verilir. Damattan da karşılığın da bahşiş alır. Bu bahşişi alırken de kimseye görünmemek adettendir.

EL ÖPME VE ŞERBET İÇME

Bu aşama ise yakında gerçekleşecek olan evliliğin konu komşuya bildirilmesidir herkes bu olaydan haberdar olur. Bütün masraflar erkek evinden olmak üzere bütün el öpmeye çağrılanlara lokum şekerleme alınır sayılarına göre eskiden şerbet ikram edilirdir. Günümüzde ise meyve suyu ikram edilir.

Oğlan evi kararlaştırılan gün ve saatte beraberlerinde yakın akrabaları ve İmam efendide olmak üzere kız evine gelirler. Misafirler toplanınca İmam Efendi orada bulunanlara hitaben: komşular burada toplanmamızın nedeni falan efendinin kerimesini (kızını)filan efendinin mahduduna (oğluna) istemek içindir. Daha sonra bu izdivacın hayırlı olması dileğiyle dua eder. Duanın akabinde misafirlere lokum ve şerbet ikram edilir. Davetliler kız ve oğlan evine hayırlı olsun temennisinde bulunarak oradan ayrılırlar.

Erkekler dağıldıktan sonra kız evinde her iki tarafın davet ettiği kadınlar toplanır. Gelin adayı oğlan evinin aldığı giysileri giyerek damatla birlikte önce müstakbel kaynanasının daha sonrada kendi annesinin daha sonrada diğer davetlilerin elini öper. Davetlilere lokum, şerbet, bisküvi ikram edilir. Çalgılar çalmaya başlayınca törene katılan genç kızlar ve kadınlar gelinle birlikte yörede çok iyi bilinen halay oyununu oynamaya başlarlar. El öpmenin ertesi günü, kız evi oğlan evine birer tabak lokum, şeker ve bir sürahi dolusu şerbet gönderilir.

NİŞAN

Nişan taraflar arasında anlaşarak nişan töreninin ayrı yapılmasını kararlaştıra bildikleri gibi düğünle birlikte yapılması da kararlaştırıla bilir. Düğünle birlikte de yapılsa ayrıda yapılsa nişan geleneğinin asıl amacı gelin ve damada davetliler huzurunda 'nişan yüzükleri' takılması ve davetlilerin hediyelerini vermeleri oluşturur.

Nişan törenleri eskiden kız evinde olurdu nişan yaklaşık otuz yıldan beri düğün salonlarında yapılmaktadır. Eskiden konu komşuyu nişana davet etmek için okuyucu gezdirilirdi. Okuyucu olarak 30 veya 35 yaşlarında bir erkek seçilirdi erkek evinin akrabalarından. Bunun görevi ise köydeki insanlara durumu bildirmektir. Nişandan köydekileri haberdar etmektir. Şimdikilerde ise bu iş daha basit bir yolla yapılmaktadır. Davetiyeler hazırlanarak her konu komşuya gönderilir. Fazla zahmet çekmeden nişanı bildirirler. Davetlilere nişan şekeri ve şerbet ikram edilir. Sıra hediyelerin verilmesine gelince kurdeleli firkete ile gelinin yakasına takılan ziynet altınları bilezikler zarf içinde verilen paralar verenlerin adlarıyla yüksek sesle ilan edilir her kesin duyacağı bir şekilde. Buna köyde çığırtma denmektedir. Bu çığırtmada konu komşu ne hediye verdiyse dikkat edilir onların düğünlerinde de o miktar veya daha fazla bir miktarda iade edilir. Törenin yani çığırtmanın bu bölümünü de söylenen kalıplaşmış sözlerinden birkaç tanesi şöyledir: damadın amcasından bir büyük altın, gelinin dayısından bir bilezik, damadın arkadaşından 100 milyon para gibi kalıplaşmış sözler sarf edilir.

DÜĞÜN

Düğün evlenme sürecinin som aşamasıdır. İlde düğün adetleri kendi içerisinde; çeyiz asma, çeyiz yazma, gelin hamamı, kına gecesi, gelin indirme, baba ekmeği ve gerdek gibi uzun bir süreç içerir. Bütün bu işlemler başlamadan önce oğlan evi yakın akraba ve arkadaşlarını düğünden haberdar etmek için yiğit başı adında bir kişi görevlendirerek konu komşu herkesi düğünden haberdar etmeye çalışırlar. Yiğit başı oğlan evinden alıp heybesine doldurduğu

sigaraları içenlere ikram eder sigara içmeyenlere ise leblebi ve şeker ikram eder. Bunun karşılığında okunan şaşışlardan para alır. Her şahıs bir miktar para verir yiğit başına. Bu sayede yiğit başı biraz para kazanmış olur emeğinin karşılığı olarak. Bundan başka yiğit başı düğünden erkekleri davet eder ama kadınları ise kız evinin görevlendirdiği bir bayan haberdar eder. O da aynı şekilde hediyeler dağıtarak karşılığında para alarak bu işi yapmaktadır. Düğün aşamaları bir sıraya konmaktadır. Cemiz asma günü çarşamba günü ise çeyiz yama günü Perşembe günü. Cuma gelin hamamı Cuma akşamı kına gecesi cumartesi sabah güveyi hamamı sonra galın geçirme, çığırma akşam namazı sonrası baba ekmeği ve yatsı namazından sonra gerdek gibi aşamalar takip eder.

ÇEYİZ ASMA

Çeyiz asma kızın çeyizini oluşturan danteller, el işleri, giysiler, mutfak eşyaları, mobilyaların kız evinde sergilenmesidir çeyiz asma. Gününden önce kız tarafının akrabaları ve yakın koşularına gelince çeşitli ev eşyalarından yolluk denen hediyeler getirirler. Bir hafta öncesinden yoğun bir çalışma ile kız evi işleme takımlarını ve beyaz işlerini ütüleyerek renkli kâğıtlarla kaplanmış duvarlara asarlar. Çeyiz asma işinde akrabaların ve komşuların evlenme çağındaki genç kızlar gelinin en büyük yardımcısıdır. Kızın teşhir edilen çeyizi gerek kız evi yakınları gerekse oğlan evi yakınları ve damat tarafından gezilir. Damdın çeyiz bakmaya gelmesinde hediye getirmesi adettendir. Kızlarına verecekleri çeyizin çok olması kız evinin ödünç kaynağıdır.

ÇEYİZ YAZMA

Çeyizler gelin ve güveyinin yakınları tarafından görüldükten sonra oğlan evi yakın akraba e komşuların büyüklerini aynı şekilde kız evi de kendi akraba ve yakın komşu büyüklerini çeyiz yamaya davet eder. Temini mümkünse kız evine birde daktilo götürülür. Daktilo bulunamamışsa en az iki nüshalı “çeyiz kâğıdı” hazırlanmak üzere karbon ve beyaz kâğıtlar alınır. Kız evine gidildiğinde önce kahveler içilir sonra çeyiz yazılmaya başlanır. Yörede çeyiz yazmaya özel olarak çağrılan hatırı sayılır yaşlı insanlar vardır. Yörede yıllarca bu işi yapmış kişiler vardır. Çeyiz yazmaya çağrılan bu özellikteki kişi çeyiz yazma işini baştan sona idare eder yazılan her eşyanın nihaiyi fiyatını çeyiz kâğıdına yazdırır. Çeyiz kâğıdının başına gelinin ismi belirtilerek Mehmet kızı Fatma’nın çeyiz kâğıdıdır yazılır.

Çeyiz yazma işine önce Kuranı Kerim yazılarak başlanır. Çeyiz yazma işini idareden kişi yazan kişiyi uyarır “Değerini yazma ha! Ona paha biçilmez” der. Daha sonra yatak takımları halı, mobilya, beyaz eşya gibi eşyalar yazdırılır. Daha sonra yazım işine işlemeler ve giyim eşyalarının yazımıyla devam edilir.

Çeyizin yazımı tamamlanınca ziynet eşyaları yazılır. Çeyiz kâğıdına ziynet eşyaları teker teker zikredilerek bunlar oğlan evinin geline hanıma hediyesidir diye birde not düşülür. Yazım bitince çeyiz listesindeki eşyaların bedeli hesaplanır. Yekûn yazı ile yazılır. Hazır bulunanlardan birkaç kişiye şahit olarak imzalatılır. Çeyiz asmaya gelenler iki tarafın büyüklerine hayırlı uğurlu olsun

temennilerinden sonra kız evinden ayrılırlar. Çeyiz kâğıdı kızın babasında ve kızın sandığında uzun süre muhafaza edilir. Zira çeyiz yazma kâğıdı tanzim etme boşanma durumlarında caydırıcılık özelliği taşır. Kaldı ki olası bir boşanma durumunda yazılan tüm çeyiz teemmül hukuku çerçevesinde mihr hükmünde olup gelinin malı sayıldığı için çeyiz kâğıdında yazılı olan para miktarı oğlan evinden tanzim ettirilir. Bu nedenle çeyiz yazımında boşanma ihtimaline karşı caydırıcılık amacıyla çeyiz eşyalarının normal değerinin çok üstünde yazılması adettendir.

Çeyiz kız evinden oğlan evine götürülürken kız tarafı çocuklarının gelinin sandığı üzerine oturması ve çeyizin bulunduğu kapının kilitlenmesi sonucu yiğit başının kapıyı kilitleyen ve sandığa oturan çocuklara bahşiş vermesi adettendir.

GELİN HAMAMI

Eltiler, görümceler, kız ve oğlan evinin akrabası olan genç kızlar gelin ile birlikte hamama giderek yıkanırlar. Hamam da gelinin ipek peştamal ve özel takunyalar giymesi adettendir. Gelin hamam da ayrı bir bölümde yıkanır. Giyeceği çamaşırlar bir gün önceden oğlan evi tarafından kız evine gönderilir. Hamam da mevsimine göre meyve ve meşrubat ikram edilir. Hamamın bütün masraflarını oğlan evi karşılar.

KINA GECESİ

Oğlan evinin davetlisi olan kadınlar gelin hamamının yapıldığı günün akşamı kız evinde toplanırlar. Davetlilere kuru yemiş ikram edilir.

Çağrılılar eşliğinde önce gelinin eline daha sonra davetlilere oğlan evinden güngörmüş mutlu bir izdivaç yapmış başı bütün yani başından bir evlilik geçirmiş bir kadın tarafından kına yakılır. Gelinin eline yakılan kınanın içine madeni para konur. Daha sonra bu kına bir miktar para ile kız evinden bir kadın tarafından damadın eline yakılmak üzere oğlan evine götürülür. Para bereket getirsin diye damadın cebine konur. Kınayı getiren kadına damadın bahşiş vermesi adettendir. Kına yakılırkern genç kızlar tarafından kına türküsü ve maniler söylenir.

Elek içinde valası
Kâğıt içinde kınası
Hani bu kızın anası
Kız anam kınan kutlu olsun

Atladı geçti eşiği
Sofrada kaldı kaşığı
Büyük evin yakışığı
Kız anam kınan kutlu olsun.

Daha sonra çayda çıra veya değişik oyunlar oynanarak kına gecesinin sonlarına yaklaşılır. Olabildiğince genç kızlar eğlenir. Genellikle Sivas halayları çekilir.

GÜVEYİ HAMAMI

Oğlan evi akrabalarının konu komşunun ve kız evinin gençleri bir gün önceden güveyi hamamına davet edilir. Oğlan evin yakın akrabalarından biri düğünün bundan sonraki bölümün deki masrafları karşılamak için sağdıç olur. Hamama çalgıcılar ve davulcularda davet edilir. Damat hamam da bir berber tarafından tıraş edilir. Kız evi tarafından gönderilen iç çamaşırları ve gömleği giyer. Güvey hamamının bütün masrafları sağdıç tarafından karşılanır.

GELİN ATTAN İNDİRME MERASİMİ

Kına gecesinin ertesi günü öğlene doğru oğlan evinin önünde toplanan komşular taksilere, minibüslere, otobüslere binerek konvoy halinde daha önce at ve at arabalarıyla kız evine giderler. Artık gelin için baba evinden anne kucağından ayrılma vakti gelmiştir. Gelin özel olarak süslenmiş taksiye damatla ve yenge ile birlikte bindirilir. Gelin arabası önde diğer arabalar onu takip eder. Yörede bir tur atılır. Bu sırada çocuklar gelin arabasının önünü keserek para koparmaya çalışırlar damattan. Yola engel kurmak için mesela uzun merdivenler tercih edilir. Çocuklar yol kesme işini başarırlarsa zarflar içinde paralar çocuklara verilir.

Bu sırada damat yüksek bir yere çıkar bu sırada gelin arabadan iner damadın olduğu yere kadar yaklaşır bu sırada damat önceden tasarlanmış olduğu gibi cebine koyduğu parayla karıştırılmış leblebiler gelinin başından aşağı yavaş savurur tam bu sırada çocuklar paraları kapışmaya başlarlar ve kargaşa bir ortamı oluşur. Çocuklar itişip kakışarak paraları almaya çalışırlar. Sonra gelin evin kapısından içeri girerken kapının önüne ateş közleri konur buradan gelin atlar ve daha sonra bir bardak korlar onu kırar odasına girer bu olay sabah on sularında gerçekleşir. Akşama kadar gelin odasında durur. Bu zaman zarfında gelinin annesi il ve kız akrabaları gelir ve odasını düzeltirler. Ona öğütler verirler teselli ederler. Sonra yatsı namazından sonra imamla birlikte diğer halk ve damat, sağdıç, yiğitbaşı birlikte ilahiler söyleyerek camiden damadın evine kadar gelirler. Sonra evin önünde dua ederler bu evlilik için sonra damat odasına gider bu sırada damadın sırtına arkadaşları şaka amacıyla vururlar. Damat büyüklerinin elini öptükten sonra gerdek odasına girer.

Ertesi sabah gelin ve damat, kaynana, kaynata ve evin diğer büyüklerini öperler. Birkaç gün sonra damat gelininle birlikte gelinin evine giderek ellerini öperler.

Köyde düğün adetleri özde aynı olmasına rağmen şekil bakımında diğer köylerle farklılık içermektedir. Tabiî ki merkezle fazla bir birliktelik olmamaktadır. Örneğin merkez köylerinde geline alyazmalı poşu bağlanır, üzerine üç beş veya yedi telekten oluşan tozak takılır. Düğün günü güveyi davul zurna eşliğinde köyde gezdirilir. Köylüler tarafından gelinin boynuna değişik kumaşlardan yol takılır. Köylerde düğün evinin belli olması için damadın evinin önüne bayrak asılır bu işlem genelde ilk gün yapılır davul zurna eşliğinde.

DOĞUM ADETLERİ

Doğum mutlu bir olay diye algılanır. Aile ocağını tüttüren çocuğun önemli bir yeri vardır.

DOĞUM ÖNCESİNDEKİ ADETLER

Bu dönem hamilelikten doğuma kadar olan dönemdir. Hamile kadına ağır işler yaptırılmaz el üstünde tutulur. Hamilelik yörede iki canlılık olarak algılanır. Dolayısıyla hamile kadının yediğine ve içtiğine dikkat etmeye çalışılır. Onun için özel alış verişler yapılır zarar vermeyecek yiyecek türleri alınır. Hamile kadınların aşerme korkusu vardır. Bu aşerme olayı ise canının çektiği şeyin yedirilmesi gerekmektedir yoksa düşük yapacağı konusunda iddialar vardır. Ne kadar doğrudur tartışılacak konudur.

Bu aşerme konusundan yola çıkarak bazı tahminlerde bulunulur bu tahmin ise çocuğun cinsiyeti hakkındadır. Eğer hamile kadının canı ekşi yiyecekler çektiyse kadının oğlu olacağı düşünülür. Eğer kadının yüzü parlak duruyorsa o zamanda oğlan olacağı tahmin edilir. Bunun tersi ise tatlı çekiyorsa kız çocuğu ve aynı zamanda yüzü silik görünüyor parlak görünüyorsa da kız olacağı tahmin edilir. Ancak bunlar hep öncedendi şimdi ise doktora başvurulur.

Halk arasında kız anayı bozar (çirkinleştirir) oğlan anayı güzer (güzelleştirir) denilmektedir. Daha çok köyde oğlan çocuğunun doğmasına sevinilir. Oğlan çocuğunun anne ve babası biraz havalara girerdi. Kız çocuğu da sevilir ama oğlan çocuğu daha ağır basmaktadır. Oğlan çoğunun istenilme nedenleri vardır bunlar söyle sıralanabilir. Köyde işler ağır olduğu için kız çocuklarından fazla yararlanılmaz ama oğlan çocuklarında çok yararlanılır. Birde köyde üstünlük psikolojisi vardır. Yanı erkek sayısı kalabalık olan aile biraz daha ağır basmaktadır olaylarda onun içinde erkek çocuk istenilmektedir.

Çocuk doğmadan çocuk için alış veriş yapılır. Bu alış verişte çocuğun giyecekleri yiyecekleri, yatacağı yer ayarlanmaya çalışılır. Önceden beşiklerde yatarlardı şimdi karyolalar alınmaya başlandı. Önceden çocuğun altı ince elenmiş ve ısıtılmış höllük dediğimiz işlemle değiştirilirdi şimdi ise hazır bezler alınmaya başlandı. Araştırmalara göre höllükle büyüyen çocuk daha sağlıklı oluyormuş hazır bezle büyüyen çocuklara göre.

DOĞUM SONRASI ADETLER

Doğan çocuk kırkını aşmadan biri çağırılır kulağına ezan okutulur. Bu sırada ismi de konulur. Bu işlem şu şekilde yapılır. Sol kulağına ismi söylenir sağ kulağına ezan okunur. Sonra imam efendi çocuğa söyle söyler adını ben koydum ömrünü Allah versin der ve çocuğu annesine verir. Bu işlemin ardından sonra eve davet edilen kişilere yemek verilir ve çocuğun babası varsa o yoksa en yakını imam efendiye bir miktar para verir zahmet edip buralara kadar geldiği için.

Tabiî ki bu isim konmada da bazı usuller uygulanmaktadır. Genellik çocuğun ismi ya annesinin veyahut babasının ahirete intikal etmiş bir akrabasının ismi verilir. Bu konuda bazen anne ve baba arasında tartışmada olabiliyor çünkü ikisi de kendi akrabasından birinin isminin konmasını istemektedir. Ailenin doğan çocukları yaşamıyor, kısa süre sonra ölüyorsa Yaşar veya Duran isimleri verilir. Bilhassa çok çocuklu ailelerde daha fazla çocuk istenmiyorsa Yeter veya Songül çocuk doğmadan önce çocuğun babası vefat etmişse çocuk Yadigâr diye çağrılır. Doğan çocuklar hastalık nedeniyle ölüyorsa sağlam olsun diye Kaya veya Demir isimleri verilir.

Çocuk dinsel önemi olan günlerde doğmuşsa örneğin kadir gecesi doğanlara Kadir, bayram günü doğanlara Bayram, arife günü doğanlar Arife üç aylarda doğanlara Recep, Şaban, Ramazan isimleri verilir. Çocuğu olmayıp da yatır ziyaretleri sonucu bir çocukları olmuşsa Abdulvahap, Ahmet Turan gibi ziyaret edilen yatırda yatan yatırın ismi verilir. Muhammed, Yunus, İsa, Kürşat, Fatih, Yavuz, Kemal, İsmet, Adnan gibi peygamberlerin, tarihi kahramanların, siyasi liderlerin isimlerine yöremizde sıkça rastlanır. Son yıllarda kültür etkileşiminin sonucu verilen isimler de değişmeye başlamıştır.

Özellikle ilk çocuğu doğan ailelerin helva yapıp komşulara dağıtması gelenektir. Doğumdan sonra akrabalar, eş, dost ve yakın komşular para ve ziynet altın gibi çeşitli hediyelerle çocuğu görmeye gelirler. Yöremizde doğumdan sonraki ilk yirmi ve kırkıncı günü anne ve çocuk yıkanır. Buna kırklama denir. Bunun sonucunda uğursuzluğun gittiğine inanılır. Kırklamada çocuğun ve annenin başına kevgir tutularak yıkanır. Çocuğun dişi çıktığında komşulara diş hediği dağıtılması adettendir.

SÜNNET ADETLERİ

Sünnet köklü bir gelenektir. Yörede erkek çocuğun sünnet olması anne ve babanın ilk mürüvveti erkekliğe ilk geçişi olarak algılanır. Sünnet törenini akrabalarından, komşularından bir kirve olarak düzenler. Kirvelik yörede aileler arasında dayanışma, ilişkileri pekiştirme açısından önemli bir müessesedir. Kirve gerek çocuk gerekse aile tarafından unutulmayan saygı duyulan bir dost olarak görülmektedir. Çocuk büyüyünce kirvesine saygılı davranır.

Kirveliğin sünnet edilecek çocuğun gezdirilmesi giydirilmesi, davetlilere verilen yemeğin hazırlanması yanı sıra önemli sorumluluğu bizzat çocuğu kucağına alıp sünnet ettirmesidir. Sünnet öncesi çocuğun yatağı fenerler bayraklar, balonlarla süslenir. Eğer ailesi zengin ise çok Şavşatlı bir düğünde yapabilir ama bizim oralarda fazla sünnet düğünü yapılmamaktadır.

Sonra mevlit okutturulur. Sonrada davetlilere yemek verilir. Onlarda çocuğa hediyeler verirler ve böylece son bulur.

ÖLÜM VE YAS ADETLERİ

Ölüm dünyaya gelen her canlı için kaçınılmaz bir gerçektir. İslamiyet'e göre ölüm başka bir hayatın daha doğrusu fani hayatın son bulup gerçek hayatın başlamasıdır. Bu İslam'a göre öyle bir hayat ki sonsuz bir hayat. Bu nedenle yeni bir hayata geçiş inancı vefat edenin geride bıraktığı evlatlarına akrabalarına yapılması gereken bir takım sorumluluklar yüklemektedir. Bu yükümlülüklerin başında vefat edenin dinine defnedilmesi gelmektedir. İkinci dünyada yaptığı günahların ahrette ona ızdırap vermemesi için bir takım ardından onun için hayır ve hasenatlar yapılmaktadır.

Dinimizin ölüm ve ölüm sonrası yapılması gereken adetleri yöremizde fazla bir değişikliğe uğramadan devam etmektedir. Yas adetleri genel olarak bir ferdinin yitiren ailenin acısını hafifletmek ve bir anlamda bu üzüntüye ortak olmak gibi bir anlam ifade etmektedir.

Akrabalar ve yakın komşular cenaze merasimine katılırlar. Komşudan biri evini erkekler için cenaze evi olarak açar diğer bir komşusu ise kadınlar için cenaze evi olarak açar. Veya ölenin kendi evi kadınlara ayrıldığında olmaktadır. Üç dört gün sürekli akrabalar komşular ve tanıdıklar dışardan da olabilir. Cenaze evini ziyaret ederler başınız sağ olsun dileklerinde bulunurlar. Taziye gelenler genelde kuranı kerimi okumasını bilen biriyle gelirler çünkü ölen için ardından kuran okunması adettendir.

Cenaze evindekilerin yiyecekleri komşuları tarafından sağlanır. Cenaze evine bişi, börek sarma türü yiyecekler getirilir. Çünkü cenazesi olan ailenin yemek yapması beklenilmez. Onlara bir nebzede olsa yardımcı olmaya çalışırlar köy halkı. Köyün büyüklerinden bilirkişilerinden birkaç tanesi gelerek cenaze evind3eki akrabalarını teselli etmeye çalışır. Ölenle ölünemeyeceğini, mutlaka herkesin öleceğini ölümün kaçınılmaz olduğunu eğer ölen rahat bir şekilde ölmüş ise böyle ölümü Allah'ın her kula nasıp etmeyeceğini keşkem bize de böyle güzel bir şekilde ölmeye layık oluruz gibisinden aileyi teselliye çalışırlar. Ve bilen birileri varsa bu konuyla alakalı dini kıssalar anlatılıp sohbetler yapılır. Cenaze anında köyde düğün varsa ertelenir müziği kimse yüksek sesle dinlemez. Eskiden televizyon bile izlemeğe hoş bakmamaktaydılar. Erkekler içinden üzülse de kadınlar bu işi abartıp seslerini yükselerek ağlamaktadırlar. Cenazeden sonra ardan bir müddet geçtikten sonra yemek verilir.

NAVRUZ

Esas adı Nevruz olan kelime bizim yörede Navruz diye telaffuz edilmektedir.

Nevruz tüm, Türkiye'de ve kendi memleketimde çok eskiden beridir kutlanan gelenektir. Kendi memleketimde kutlandığının ispatı ise halk ozanlarımızın namelerinde de yerini almış olması. Nevruz üzerine yazılan şiirlerden biride şu:

Bu gün bayram eyyamıdır
Nevruz türkün bayramıdır
Gönüllerin sultanıdır
Sultan nevruz sefa geldin
Tacik çeçen hem Altaylar
Mesirede zengin boylar
Kırgız Kıpçak cümle boylar
Sultan nevruz sefa geldin

Nevruz Sivas çevresinde memleketimde yakın zamana kadar yaşatılan geleneklerdendi. 21 Mart günü halk yaptığı hazırlıklarla çevrede piknik yapılacak bölgelere giderek eğlenirlerdi. Bu piknik türü eğlenmede de yöresel yiyecekler ilgi çekerdi bakkaldan fazla bir şey alınmazdı. Kendi imkânlarıyla ne yaptılarsa onlardan ibaretti.

EĞRİLCE (HIDIRELLEZ)

Nevruz gibi yılın belirli bir gününde kutlanır. Hıdırellez yörede Rumi takvime göre nisan ayının yirmi üçüncü miladi takvime göre mayıs ayının altıncı günüdür. Mayıs ayının altıncı günü bizim oralarda yaz mevsiminin başlangıcı olarak tabir edilir. Diğer taraf dan bu güne dini inanış açısından bir anlam yüklenmiştir. Diğer taraf dan dan bu günün dini açıdan da önemi vurgulanmaktadır. Hızır aleyhissalem ile İlyas aleyhissalem'in buluştuğu gün olarak kabul edilir. Hıdırellez denilmesi bu iki Peygamberin buluşmasındandır. Hıdırellez kelimesinin aslında Hızır ile İlyas adlarının birleşmesinden oluştuğu söylenir.

Yörede bu gün herkes kendi imkânlarıyla hazırladıkları yiyeceklerini alarak belirli yerlere gidip eğlenmeye çalışırlar.

Sıçancık ise Hıdırellez'den yedi gün sonra kutlanır. Bu gün çamaşır yıkamak ve bez gibi şeylerin sıkılması iyi olmaz özellikle hamilelerin bu işten kaçınması gerekir çünkü doğacak çocuğun sakat olma riskinin yüksek olduğuna inanılır.

YEMEKLER

Yemek yapmaya elverişli yabanî otlar yönünden de topraklarımız zengindir.

PANCAR YEMEĞİ

Pancar genellikle karların erimesiyle birlikte ilkbaharın başlangıcında çıkmaya başlar. İki üç santim büyüklüğünde yeşil renkte ota benzer bir şeydir. Bunun köyde toplanması bir ay sürer. İlkbaharın başlamasıyla birlikte uzun süre sofraları süsler çeşitli şekillere de yapılır. İçine süt katılarak ta yapıldığı olur. Yapılışı tencereye yağ konur soğan sararana kadar kızartılır. Kıyılmış madımak konur. Bir su bardağı bulgur ilave edilir. Tuzda atılarak kızartılmaya bırakılır.

DAL KIZARTMASI

Bunun malzemesi pezüktür yani şeker pancarı dediğimiz bitkinin yeşil olan kısmından yapılmaktadır. Yağ soğan kıyma tencer3de kızartılır bunun üzerine dallarda katılır karışılır ve kızartılmaya alınır. Ayrıca içine çeşitli zevklere göre sebzelerde katılır.

BULĞUR KÖFTESİ

Köftelik ince bulgur öncelikle ıslanır tencerede ince ince kıyılmış soğan kıymalı et baharat konur haşlanmış ve ezilmiş patatesi de ilave ederek kavururuz bulgur yoğur ulur bulgurun içine bir su bardağı un konur. Bu bulgur cevizden biraz büyükçe yuvarlanır ve içi oyulur bu oyuğun içine daha önce hazırladığımız malzeme et vs konularak kapatılır. Sonra suya konulur haşlanılır.

EKMEK AŞI

Ekmek küçük parçalara ayrılarak yağsuğanın içine atılarak kızartılır. Yağsuğan ise adından da anlaşılacağı üzere yağın kızartılıp için az bir miktar soğanın katılarak özümsenmesidir.

TOSUNCUK DOLMASI

Tosuncuk yaprakları toplanır tuzlu suda bekletilir. Kıymalı bulgur hazırlanır tuzlu sudan çıkartılan tosuncuk hazırlanan malzemeye dolanır. Sonra bir iki su bardağı su konarak uzun süre ateş üzerinde bekletilir. Bunun asıl malzemesi olan tosuncuk ilkbaharın sonlarına doğru suların kenarlarında özellikle hayvanların ulaşamadığı yerlerde yetiştirilir.

Derlemeci notu: Bitkinin yetişme alanı ve verilen tarife uyan yemek dikkate alındığında Tosuncuk adlı bitkinin Evelik / Efelek olduğu tahmin edilmektedir. Görüşüne başvurduğum bir kişi şöyle bir açıklama yapmıştır: "Tosuncuk dendiğini duymadım ama Sivas merkezde aynı tarif ile evelik dolması / sarmasını annem ve komşular yapardı. Bizim bahçemizden geçen ırmak kenarından toplardık. Sivas merkezde bilinen yemektir. Soğanlı kavurması, çorbası, sarması yapılırdı. Bostanın bir tarafında, hayvanlardan korunmuş doğal alanda suyun kenarında yetişirdi. Ayak çiğnemeyen, tavuğun cücüğün ulaşmadığı sınırları belli bir yer. Burada evelek, ebegömeci, kuzukulağı gibi bitkileri toplanırdı." (Bilgi veren kişi: Mustafa Cılga – memleketi Sarıyar köyü ve Yıldızeli değildir.)

ERÜŞTE

Yöremizde iki çeşit erüşte yapılır. Un ve su ile yoğrularak yapılan hamur kalın yufka şeklinde açılır. Yoğrulan erüşte sofra masasının üzerinde eni bir santim uzunluğu dört santim şeklinde kesilir. Bir kısmı kışlık olarak saklanmaktadır tavanlarda kurutulduktan sonra bozulmadığı için. Kavurma erüştesi ise kurutulduktan sonra fırında kavrulur.

MANTU

Normal katılıkta hamur yoğrulur. Bu hamur ince ince yufkadan biraz kalınca yumak açılır bu beş santimetre olacak şekilde kesilir. Bu ufak hamurların içine kıymalı çiğ et katılır sonra bunlar muska şeklinde kapatılır. Haşlanmaya hazırlanır. Kaynamış suyun içine hamurlar atılır yapışmaması için sürekli karıştırılır. Sonra süzülür sonra yağ eritilerek üzerine dökülür.

SU BÖREĞİ

Pişirilecek tepsinin büyüklüğüne göre beş altı yumurta bir miktar un içine kıyılır, çok az su ilave edilir. Sonra bu iyice yuğurtulduktan sonra açılır. Sonra biraz kalın açılır bu açılan parçalar üst üste konarak fırına sürülür sonra piştikten sonra yemeye hazır hale gelir. Üzerine önceden yapılmış şerbet dökülür biraz daha beklenir çünkü şerbetin böreği yumuşatması gerekir.

SULU KÖFTE

Bir miktar az yağlı kıymaya ince ince kıyılmış soğan doğranır. Kimyon veya baharat, yarım kaşık salça ve yeteri kadar ince bulgur ilave edilir. Bu karışım iyice yoğrulur. Köfte harcı iki elde yuvarlanarak iri fındık büyüklüğünde ayrılır. Köfteler kaynamakta olan suya bırakılarak pişirilir.

KAVURĞA

Buğday iyice ezildikten sonra kepeği dışarı çıkar. Sonra bu kepeği çıkan buğday yüksek derece sıcaklıkta iyice kaynadıktan sonra çıkarılır ve üzerine normal toz şeker katılır iyice karıştırıldıktan sonra şekerin bu haşlanmış buğdaya yapışması gerekmektedir.

BAD YEMEĞİ

Pişirilen yeşil mercimeğin suyu ile beraber yeşil soğan maydanoz salatalık ince ince kıyılır pul biber karabiber tuz yemek kaşığı kadar zeytinyağı ilave edilir. Karıştırılır ve servis yapılır.

KUŞBURNU BEKMEZİ

Kuşburnu ağacının meyvelerinin ezilmesinden yapılmaktadır. Kuşburnu ağacı ise tikenli, kırmızı tomurcukları olan bir ağaçtır. Tikenli olmasına rağmen toplanmaktadır. Bunun o kırmızı tomurcukları toplandıktan sonra getirilir kurutulur. İyice kurutulduktan sonra buda yine çok yüksek derce ateşe atılır ve uzun süre bekletilir. Bu zaman zarfında kuşburnu çiğitlerini ayırır ve bu çiğitler alınır. Bu çiğitlerin alınmasından bu bekmezin içine şeker atılır ve soğuması beklenir. Genelde bu çok büyük leğenlerde yapılmaktadır. Yazın yapılmasına rağmen kışın bol miktarda bulmamız mümkündür.

SARIĞ BURMA

Bir tutam un sütle yoğrulur. Küçük küçük yumaklar yapılır oklava ile açılır. Açılan bu yufkalar tepsiye ayrı yarı konmak üzere biraz bekletilir. Sonra içine çeşitli malzemeler konur bunların başında ise dövülmüş ceviz içi gelmektedir. Sonra kıvrık kıvrık yapılarak malzeme kaplanır tekrar siniye buğrularak konur. Zaten adı da buradan gelmektedir. Sonra fırına sürülür. Piştikten sonra çıkartılır. Önceden hazırlanan şerbet eklenir ve burma yapılmış olur.

EZMELER

Yaz mevsiminde vişne kızılcık ve kayısıdan komposto yapılır. Yörede bu meyveler kurutularak kışa hazırlık yapılır. Kışın haşlanıp hoşav olarak yemeklerle birlikte yenir. Yine gül şurubu yapılmaktadır gül yaprakları içi su ile dolu kavanoza konduktan sonra sürekli güneş ile temas halinde bırakılır. Bir iki hafta geçtikten sonra açılır içine şeker ilave edilir.

HELLE

Önce yağsuğan (yağda kavrulmuş soğan) yakılır iyice ısıtılır, sonra içine tencere ile yapılıyorsa yarım tencere su konup kaynatılır. Bu su kaynadıktan sonra içine önceden hazırladığımız bulgur ile karışık şekilde olan un katılır uzun süre karıştırılır kabarınca helle alınır ve içilir.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Yeşil mercimek bir tencerede iyice haşlanır. Ayrı bir kapta un su ile bulamaç edilir. Sonra mercimeğin olduğu tencereye karıştırılır. Yeterince kaynadıktan sonra tavada yeteri kadar un tereyağı ile kavrulur, çorbaya ilave edilir.

TARLA ÇORBASI

Genelde tarlada yapıldığı için tarla çorbası ismini almıştır. Malzemesi yoğurt, ekmek parçaları, tuz. Yoğurt iyice özümsenir sonra içine kıyılmış olan ekmekler karıştırılır bu şekilde ekmeklerin iyice ıslanması gerekir. Sanra tuz eklenir.

SULU PİLÖĞ

Sulu pilöğ de adından anlaşılacağı gibi bulgurun suyla karışıp pişirilmesinden meydana gelir. İyice kaynamakta olan suyun içine bulgur konulur biraz kaynadıktan sonra üzerine yağsuğan (yağda kavrulmuş soğan) eklenir. Buna bazen doğranmış patates de konduğu olmaktadır.

KATIKLI AŞ

Biraz kuru fasulye yine biraz ayran ve nane, baharat, tuz ve yağsuğan karışımında yapılır. Önce yağsuğan (yağda kavrulmuş soğan) yapılır sonra içine biraz mercimekle karışmış kuru fasulye konur ve uzun süre ateşte bekletilir pişene kadar bekledikten sonra. Yemeğin altı söndürülür ve belemeye alınır mümkünse buzdolabında konduğu olur. Soğuduktan sonra yenmeye hazır hale gelir. İstersen içine malzeme olarak erişte de konabilinir.

KÖYDE EL SANATLARI

Dokumacılık ve el örgüsü yapılır. Bunlar da kadınlar tarafından gerçekleştirilen işlerdir.

ŞAL

Köyümüzde şal kilime benzeyen bir şeydir. İplikler ile yapılmaktadır çeşit çeşit toplanan iplikler biriktirilir. Bu iplikleri yeni almazlar eski kazak ve iplikli giyeceklerin sökülmesiyle yapılır. Bu da uzun bir uğraş gerektirmektedir. Bu toplanan iplikler harmanlarda düzene konmaktadır. Önce

iki kazık çakılarak uzaklığı takriben on metre civarındadır. Bu kazıklara boydan boya dolanan iplikler belirli bir düzene konduktan sonra. Bu şekilde hiç bozulmadan dokuma safhasına geçilir. Buda yine harmanda yapılmaktadır. Biraz uzun zaman almaktadır. Bu şal elli santim genişliğinde dokunur ancak bu parçalar özel bir teknikle düzenli hale getirilir.

KİLİM

Kiliminde kendine özgü aletleri vardır. Bu aletler bir odanın içini dolduracak kadar bir düzeneğe sahiptir. Kilim dokunması için bir odanı sırf o iş için ayırtılması gerekmektedir. Genellikle köyün genç kızları tarafından dokunmaktadır. Ellerindeki özel bir alet ile desen verdikleri ipi sıkıştırmaktadırlar. Köyün eskilerden vaz geçilmez uğraşı olan kilim ne yazık ki son zamanlarda önemini kaybetmiştir. Önceden adetlerde düğünde gelin için kilim örmek adettendi. Şimdi ise bu ihtiyaçlarını mağazalardaki halılardan sağlamaktadırlar. Yöremizde kilimin kullanıldığı yerler ise sadece ayakaltına serilmemektedir bunun yanı sıra duvarlara da serilmektedir bu da estetik oluşturmaktadır. Evde ayrı bir güzellik oluşturmaktadır.

YÜNLÜ ÖRGÜLER

Yünlü örgülerin rağbet görmesinin en önemli nedeni ise yörenin hava şartlarının soğuk olmasından kaynaklanmaktadır. Bu örgüler ise kazak, çorap, patik gibi çeşitlik arz etmektedir. Bunlar genelde eskiden koyun yünlerinin eğrilmesi sonucu oluşan ipten yapılmaktaydı. Şimdi ise hazır alınan yünlü ipliklerden yapılmaktadır. Bu da yünlü örgülerin doğal özelliklerinin yok olmasına neden olmaktadır. Eskiden yapılan kazak ve çoraplar kadar görevini yapmamaktadır, daha az ısıtmaktadır. Boş zamanlarında genelde bu el işleriyle ilgilenirler.

Bunun yanı sıra gelinlik kızlarda oya, dantel gibi yeni işlerle uğraşmaktadırlar. Gençler eski işlerle uğraşmak istemiyorlar çünkü eskiden yapılan el işleri daha zahmetli olduğu içindir. Bu elişleri ücretli olarak ta yapılmaktadır güzel çorap örenlere talep fazla olduğu için onlarda bu işin ticaretini yapmaya başlamışlardır.

ÇOCUK OYUNLARI

Köydeki çocukların en sevdikleri oyunlar şunlardır.

ÇELİK OYUNU

Bu oyun değneklerle oynana bir oyundur genelde geniş arazide oynanmaktadır. En az altı kişiyle oynanmaktadır. Çok kişiyle oynanmasında bir zarar yoktur. On santim boyunda kesilen bir ağaç parçası rakiplerin eşit şekilde ayrılarak savunma ve hücum olarak iki farklı bölümden oluşmaktadır. Hücum yapanlar sırasıyla kale denilen yere gelerek çeliğe vururlar. Bur da amaç çeliğin ne kadar uzağa gittiğidir ne kadar uzağa giderse o kadar başarı sağlanmaktadır. Çeliği karşılayan tarafın başarısı ise çeliği havadayken ellerindeki çomaklarla vurmaktır. Eğer

yakalayamazlar ise çeliği aldıkları yerden kaleye en az mesafeye yaklaştırmaya çalışmalıdırlar. Yine keledeki rakip de kaleye gelen çeliği kaleden uzaklaştırmaya çalışmalıdır tabiî ki bu olayda çelik havadayken yapılmalıdır. Yoksa bir anlam ifade etmez. Çelik'in kaleye yaklaştığı mesafeden adımlarla sayılarak yirmi dokuz adım olduğu zaman bir sayı öne meçmiş sayılırlar.

MİL OYUNU

Mil ve bilye adını alan bu oyun çocuklar tarafından oynanmaktadır. Cıncık da denmektedir. Yuvarlak biçimde olan bu maddeleri bir birine vurmadan ibarettir değişik çeşitleri vardır. Bunlardan bazıları kuyuya sokma, üçgen şeklinde oynama, serbest oynama, eşli oynama, başvurma gibi çeşitlik arz etmektedir bu oyunda esas olan rakibin bilyesini vurmaktadır. Bunun değişik atış çeşitleri vardır. Oyuncular ilk atışın kime ait olduğunu belirlemek için şu sözler söylenir kim önce söylerse ilk o oynar. Ölmüş, gebermiş, zıbarmış gibi kelimeler kullanılır.

SÖBE OYUNU

Oyunun oynaması için en uygun vakit akşam saatleridir. Oyunculardan biri ebe seçilir. Ebe gözlerini yumarak beşer beşer yüze kadar sayar sonra gözlerini açar. Önüm arkam sağım solum söbe der böyle demesinin sebebi ise etrafına saklananlara fırsat vermeden söbelemekdir. Bu sırada diğer oyuncular saklanmış olmak zorundadırlar yoksa ebe tarafından söbelenirler. Ebe sonra saklananları teker teker bularak söbelemeye çalışır. Bulduktan sonra saklanan oyuncudan önce kaleye gelip söbe demesi gerekmektedir. Ebe bir şartla ebelikten kurtarır oda herkesi söbelemek şartıyla. Ebelikten kurtarınca ondan sonra ebe olacak kişiyi ebe seçer.

SAKLANBAÇ OYUNU

Bu oyunda söbe oyunu gibi akşam saatlerinde oynanır. Bu oyun guruplar halinde oynanır. Bir gurup gider köydeki gizli yerlere saklanır diğer gurup ise onları bulmaya çalışır. Çok zahmetli bir oyundur çünkü belirli bir yer olmadığı için her yere saklanma hakları vardır. Arana gurup bulunduktan sonra onlar saklanır diğer gurup aramaya başlar bu oyun böyle devam eder gider.

YÜZÜK KİMDE OYUNU

Yüzük kimde oyunu kalabalık bir gurupla oynanmaktadır. Bu oyun şöyle oynanır: ilk önce bir tane yüzük çıkartılır. Ebe olan şahıs bu yüzüğü eline alarak bütün oyuncuların ellerine bırakırmış gibi yaparak diğer oyunculara belli etmeden bu yüzüğü bir oyuncunun eline bırakır. Bu oyuncu yüzüğün kendisinde olduğunu kimseye söylemez belli etmez. Ebe sırayla herkese yüzüğün kimde olduğunu öğrenmeye çalışır. Sorduğu oyuncu eğer bilemezse elindeki kemerle ellerine vurur. Bilemediği için ceza vermiş olur. Yüzüğün kimde olduğu bulunana kadar oyun devam eder bulunursa ikinci oyuna geçilir ebe ise yüzüğü bulan oyuncu olur.

YEDİ TAŞ OYUNU

Bu oyun isminden anlaşılacağına göre yedi taşla oynanmaktadır. İlk önce üst üste dizilen taşları rakip oyuncular sırayla top yuvarlayarak yıkmaya çalışırlar eğer yıkarlarsa kaçmaya başlarlar çünkü topu alan rakip takım oyuncuları topla vururlarsa eğer oyuncuları o zaman kaleye onlar geçer. Bu esnada vurulmadan dağılan taşları dizerler ise yine kaleyi karşı rakip beklemektedir. Önemli olan taşları dağıttıktan sonra vurulmadan taşları dizmektir.

LASTİK DALLAMACA OYUNU

Bu oyun ise bir ağaç da oynanır. Yine oyuncular birer gurup oluştururlar. Sonra ise bir gurup ağaca çıkar ayakkabılarını çıkartarak aşağıdaki oyuncular bu ayakkabıları alarak ağaçtaki rakiplerine vurmaya çalışırlar. Ağaçtaki oyuncular eğer ayakkabılarını yakalarlarsa hepsi birden uzaman daldan inerler. Rakip gurup dala çıkar oyun böyle bir şekilde devam eder gider. Genelde bu oyunu çobanlar oynamaktadır.

BEŞ TAŞ OYUNU

Bu oyun genelde soğuk kış günleri evlerde oynanır. Adından da anlaşılacağı gibi beş tane taştan oynanır. Bu taşların yuvarlak olmasına dikkat edilir. Ele yapılan dair şekilde bu beş taşı eline bir taş alarak yere düşürmeden tek elinle içeri sokmaktan ibarettir.

YÖRESEL HALK OYUNLARI

Yöresel halk oyunlarımıza gelince ilk önce halaylar aklımıza gelir. Köyümüzde gençler ufaklıktan başlamak suretiyle halay çekmeye büyük ilgileri vardır. Köyde genelde herkes halay çekmeyi bilmektedir. Halay çekmesini bilmeyen yoktur. Bilmeyenler ise genelde köyde az yaşamışlardır. Orak ve harmanın kaldırılmasından sonra bir birini kovalayan düğünler başlar bu düğünlerin tadı tuzu bu halaylardır. Özellikle yaşlı kişilerin halayları çok ilgi görmektedir. Ama genelde gençler halay çekmektedir.

Halayın başına tecrübeli kişiler geçer geri kısımlarda ise yeni öğrenmek isteyenler tamamlar. Çok çeşitli halay çeşitleri vardır. Yöre halkı üzüntüsünü kederini halayına yansıtmıştır. Oyunda düz diziliş, hilal, yarım ay, halka diziliş çeşitleri görülmektedir. Halaylar genelde dört bölümden oluşmaktadır. Ağırlamayla başlayıp yanlama ve yellendirme, sekme sıçramayla devam etmektedir. En sonunda hoplama bölümüdür. Bu oyunların hepsinin değişik melodileri vardır. Hepsi bir birbirinden farklı oynanmaktadır. Kadınların halayları farklıdır. Erkeklerin halaylarına göre biraz daha monoton geçer. Onların halayların bir durup iki ilerlemeyle devam etmektedir. Halayın en zevkli bölümü ise hoplama bölümüdür. Ağırlama bölümünün anlamı ise üzüntünün, çaresizliğin anlamıdır. Yanlama bölümünde ise ilk akla gelen ise birlik ve beraberliktir. Hoplama bölümüne gelince burada ise ilk aklımıza gelen ve durumundan da anlaşılacağına göre coşkunun sevincin manasıdır.

Yöre halaylarında el, yüz, kol estetiği hareketliği büyük önem taşımaktadır. Erkek halaylarında göze çarpan ise mertlik göstergesidir. Bunu hareket ve mimikle gösterirler. Kadın halaylarında ise tam bir zarafet, güler yüzlülük, ölçülü davranışlar hâkimdir. Yöre halayları genellikle yedi ve daha fazla kişiyle oynanmaktadır.

Kadın halayları: • Karamuk • Kara duman • Yanlama • Pınarbaşı • Madımak (kadınlar için) • Nenni • Maro • Hanım esmerim • Sarıkız • Miço

Erkek halayları: • Sivas ağırlaması • Miço • Kara hisar • Koç hisar • Köy ağırlaması • Tümür ağa • Kızılcık halayı • Madımak (erkekler için) • Bici • Karkın halayı

Kaynak Kişi: Kenan Yetgin

Derleyen: Deniz Karakurt